

ສາ ຈ ປ ອ ທ :

ມັນຍຸໃນສິ່ງແວດລ້ອມຂອງທ່ານ

ໂຮງກລັ້ນໜັ້ນ ເຕາເພາະຍະ ໂຮງງານທີ່ຜລິດພລັງ
ງານຈາກການເພາຄ່ານຫີນ ແລະອຸຕສາຫກຮຽມອື່ນ
ໄດ້ປ່ອຍສາຮປຣອທເຂົາມໃນສິ່ງແວດລ້ອມ ສາຮປຣອທ
ຈາກປຣອທວັດອຸ່ນໝູມທີ່ແຕກ ຂອງທີ່ຈາກໂຮງພຍາບາລ
ແລະຂອງທີ່ຈາກທັນຕກຣມກີ່ສາມາຮຖາມໃຫ້ສິ່ງແວດລ້ອມ
ເສີຍແລະທຳໃຫ້ເກີດເຊື້ອໂຮມມາປັນທາງນໍ້າ ດິນໃນປລາແລະ
ສັດວົງປາອື່ນຈຸດວຍ

ມັນຍຸໃນອາຫານຂອງທ່ານ

ຫຼູງຈີງມື້ຄຣກ໌ ແລະ ຫຼູງທີ່ຄາດຫວັງວ່າຈະມື້ຄຣກ໌
ໄມ່ສົມຄວະຈະທານປລາຈລາມ ປລາຈອດ ມີເປົ້າ ປລານາກ
ປລາແມຄເຄອະເວີລ ມີເປົ້າ ປລາທະເລຈຳພວກໜຶ່ງທີ່ຄລ້າຍ
ປລາຖຸ ມີເປົ້າ ປລາໄທລົບປີ່ຈ ປລາກລຸ່ມເຫັນໜີ່ມີສາຮປຣອທ
ເພີຍພອທີ່ຈະເພີ່ມຄວາມເສີຍງັນຕຽຍຕ່ອງຮະບບປະປາສາທ
ຂອງເຕັກອ່ອນແລະເຕັກໃນຄຣກ໌ໄດ້

- ສໍານັກງານອາຫານແລະຍາ (ເອັກສືເອ) ມາຮາຄມ 2001

ຫຼູງຈີງໃນວຍທີ່ສາມາຮມື້ບຸຕຣໄດ້ 1 ໃນ 10 ດັນ ເສີຍງ
ຕ່ອກການມື້ບຸຕຣ໌ຈີ່ຈະມີປັບປຸງຫາໃນການພັດນາຮະບບປະປາສາທ
ເນື່ອງຈາກໄດ້ຮັບສາຮປຣອທໃນຂະນະທີ່ຍູ່ໃນຄຣກ໌ມາຮາດາ

- ສູນຍົງຄວນຄຸມໂຮກຕິດຕ່ອ (ເຈີ້ຕີ້) ມີນາຄມ 2001

ສປາຄົນຄວ້າແໜ່ງໜ້າຕີ່ໄດ້ປະມານວ່າໃນແຕ່ລະປົ່ງຈີ່ມີ
ເດັກອ່ອນຈຳນານ 60,000 ດັນ ເສີຍງຕ່ອກການຄລອດມາ
ແລ້ວມີຮະບບປະປາສາທິການແລະມີອາກາພິການໃນການ
ເຮັຍນຸ້ງເນື່ອງຈາກມາຮດາຮັບປະການປລາທີ່ມີເຊື້ອໂຮມປນ
ອູ່ຫຼື່ຈີດວ່າປລາເປັນອາຫານທີ່ເປັນປະໂຍົນທີ່ອ່ສຸຂາພາບ

ສິ່ງແວດລ້ອມຂອງທ່ານ



ອາຫານ
ຂອງ
ທ່ານ



ສຸຂາພາບ
ຂອງ
ທ່ານ

มันมีผลกระทบต่อสุขภาพของท่าน ...

protothai.com

protothai.com ชื่อพับในตุ้ยในบ้านหลายครัวเรือน
ด้วยแก้วและมีสารโลหะเหลว สีเงิน-ขาว แต่ถ้า protothai.com
อุณหภูมิแตก สารprotoจะเป็นอันตรายอย่างร้ายแรงต่อสิ่งแวดล้อมและสุขภาพของเรา

ด้วยอย่างเช่น จำนวนของสารprotoจากprotoทัวร์อุณหภูมิที่แตก 1 อันนั้นมีจำนวนมากเพียงพอที่ ทำให้เกิดเชื้อโรคปนในปลาทั้งหมดในทะเลสาบถึง 20 เอเคอร์

เมื่อสารprotoจากprotoทัวร์อุณหภูมิแพร่กระจายในอากาศ

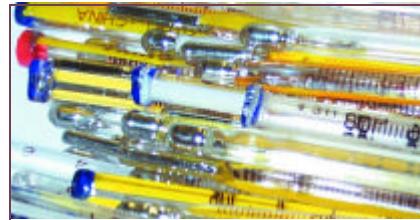
สารprotoนี้จะลายเป็น

สารระเหยซึ่งสามารถสูดหายใจ

เข้าได้ถ่ายอาการต่างๆของการ
ได้รับสารprotoเข้าไปจะรวมถึง
อาการชาของร่างกายความพิการ
ของการที่ทำให้สายตาแคนเข้า

น้ำมือและน้ำเท้าชา อาการที่ได้
รับเป็นระยะเวลานานจะมีอาการ
ที่เป็นอันตรายต่อระบบประสาท
และไต มีปัญหาเรื่องการเห็นและพฤติกรรมที่ผิดปกติ

ตามปกติการที่protoทัวร์อุณหภูมิอันหนึ่งแตกนั้นจะไม่เป็น
อันตรายต่อสุขภาพของท่านหากได้รับการทำความสะอาดอย่าง
ถูกต้อง ให้น้ำพรมที่มีสารprotoปนอยู่ออกไปแล้วไม่ควรใช้
เครื่องดูดฝุ่นมาทำความสะอาดprotoทันที ให้เปิดหน้าต่าง
เพื่อให้อากาศในบริเวณนั้นได้ระบายออกไปและให้โทรศัพท์แจ้ง
ให้หน่วยงานแผนกที่กำกับสารพิษต่อสุขภาพของเคนต์เพื่อขอ
คำแนะนำ การป้องกันให้ได้รับไปของสารprotoจากprotoทัวร์
อุณหภูมนั้นสามารถทำได้โดยใช้ทางเลือกอื่นที่ปลอดภัยเช่น
protoที่เป็นตัวเลข ที่วัดอุณหภูมิที่เป็นแบบจุดๆ หรือ ที่วัด
อุณหภูมิที่สอดเข้าในช่องทุก



ในจำนวนของเสียที่มีสารprotoในบ้านทั้งหมด
protoทัวร์อุณหภูมิในบ้านถือว่าเป็นแหล่งที่ใหญ่ที่สุด

พิการในการเรียนรู้ หรือการพัฒนาระบบประสาทเสียไป

ผู้บริโภคและกลุ่มเพื่อสุขภาพของสาธารณะนั้นต่างๆ
ได้ยกเรื่องความวิตกอย่างมากในเรื่องระดับสารproto
เมธิลที่พบในปลาทูน่า กล่าวว่าได้รับปลาทูน่าทุกกระปอง
มีเชื้อโรคปนอยู่ ไม่ว่าจะดับได้ระดับหนึ่งและมีรายงานถึง
ความไม่ปลอดภัยของระดับสารprotoในเนื้อสต็อกปลา
ทูน่าที่ปนอยู่ในวัยที่สามารถมีบุตรได้ควรจำกัดการรับ
ประทานปลาทูน่าประมาณ 7 盎司

(ประมาณ 1 กระปอง) ต่อสัปดาห์ เด็กนั้นควรให้รับประทานได้เพียง 3 盎司 ต่อสัปดาห์-ประมาณแซนวิช 1 อัน

protothai.com

ประชาชนไม่ได้ตั้งใจจะได้รับสารprotoในปริมาณที่เป็นอันตราย
ได้โดยการรับประทาน ปลา-ซึ่งคิดว่าปลาเป็นอาหารที่เป็นประโยชน์
ต่อสุขภาพ

เมื่อสารprotoไม่ว่าจากแหล่งอุตสาหกรรม ของทิ้งทางการ
แพทย์และทันตกรรม หรือ protoทัวร์อุณหภูมิแตก นั้นจะสามารถ
เข้ามาสู่สิ่งแวดล้อมของเราร้อยละอยู่ในแม่น้ำ ทะเลสาบ และ
ในมหาสมุทร ในน้ำนั้น สารนี้จะแพร่สภาพเป็นสารprotoเมธิลที่
เป็นพิษอย่างร้ายแรงและซึมเข้าไปในตัวปลา

ข้อมูลจากสำนักงานพิทักษ์สิ่งแวดล้อมของ
สหราชอาณาจักร สำนักงานอาหารและยา และ
ศูนย์ควบคุมโรคติดต่อ ได้แสดงให้เห็นความน่า
กลัวในความสัมพันธ์จากการรับประทานอาหาร
ปลาที่มีสารprotoเมธิลที่เป็นพิษเป็นจำนวนมาก
มากกับเด็กที่คลอดออกมามีพิการ

**ที่ปนอยู่ในprotoที่ได้รับสารproto
เมธิลเป็นจำนวนมากจะมีอาการ
ซึ่งมีปัญหาการมองเห็น ความ**

สารprotoเมธิลที่เป็นพิษสะสมอยู่ใน
เนื้อปลาและมุนช์รับประทานเข้าไป



ให้แน่ใจว่าท่านได้ดูแลสุขภาพของท่านและสุขภาพของครอบครัว
ของท่าน อย่าใช้protoทัวร์อุณหภูมิและให้ความสนใจว่าจะรับ
ประทานปลาประเภทใดที่มีความปลอดภัยมากกว่า

protothai.com

ตามข้อมูลจากสำนักงานอาหารและยา และ สำนักงานพิทักษ์
สิ่งแวดล้อม ระบุว่ามีครรภ์และหญิงที่อาจจะมีครรภ์ **ไม่ควรรับ**
ประทานปลาชนิดต่างๆ ดังต่อไปนี้

ปลาชอด หรือ ปลาฉนาก

ปลาฉลาม

ปลาไหลพิช

ปลาดิบแมคเคอเรล

นอกจากนี้ ยังมีความกังวลกับการตรวจสอบว่าสารprotoเมธิล
มีอยู่ในปลาชนิดอื่นๆด้วย ถึงแม้ว่าสำนักงานอาหารและยาและ
สำนักงานพิทักษ์สิ่งแวดล้อมจะไม่ได้ระบุปลาเหล่านี้ในบัญชีว่าไม่
ปลอดภัยในการบริโภคก็ตาม ผู้เชี่ยวชาญด้านสุขภาพสาธารณะ
และหลายองค์กรได้พูดแสดงความวิตกความกังวลเกี่ยวกับปลา
พันธุ์เหล่านี้

ชี แบส

มาริน

เรด แซนเบอร์

ลากเมาร์ แบส

ทูน่า- การป้องและโดยเฉพาะอย่างยิ่งทูน่า เสต็ก

เป็นสิ่งสำคัญที่จะต้องใช้ที่วัดอุณหภูมิที่ไม่
ใช้protoทัวร์อุณหภูมิ protoทัวร์อุณหภูมิที่มีสาร
protoจะเป็นอันตรายต่อสุขภาพของท่านทันที
ถ้าprotoทัวร์อุณหภูมินั้นเกิดแตก และสามารถ
ทำให้ทางน้ำด่างและปลาด่างๆเสียด้วยหากทิ้ง
ไปในแหล่งน้ำนั้น ให้แน่ใจว่าใช้ที่วัด
อุณหภูมิที่เลือกว่าปลอดภัย อย่าใช้proto
ทัวร์อุณหภูมิที่ไป ให้น้ำprotoทัวร์อุณหภูมิไปยัง
หน่วยกำจัดสารพิษที่เป็นอันตราย หรือ เก็บ
รวบรวมไว้ หรือ นำส่งให้แก่หน่วยงานท้อง
ถิ่นที่จะเปลี่ยนให้เข้มใหม่ที่เลือกว่าปลอดภัย